10-15 Each




NOUVEAU TRAITÉ

DE

LA VIGNE

COURS COMPLET

PAR

P. DAVID,

PÉPINIÉRISTE.

W. F. DANIEL, Imprimeur,
Coin des Rues St-Gabriel et Ste-Thérèse, Montréal.

1881.




NOUVEAU TRAITÉ

DE

LA VIGNE

COURS COMPLET

PAR

P. DAVID,

PEPINIERISTE.

W. F. DANIEL, Imprimeur,
Coin des Rues St-Gabriel et Ste-Thérèse, Montréal.

1881.

AVERTISSEMENT.

Cet opuscule sur la plantation et culture de la vigne, et pour toutes espèces de plantes, vignoble, raisin de table et à vins, etc, quant à sa conduite, dès lors de sa plantation, ce cours complet le plus simple, le plus pratique facile à tout intelligence, aimant et pratiquant la culture de la vigne à plein champ, comme sous-serre. La vigne est incontestablement, sous le rapport de ses produits en tous genres l'arbre fruitier le plus important de tous ceux qui croissent, soit en Europe, etc.

NOUVEAU TRAITE

DE

LA VIGNE.

COURS COMPLET

PAR P. DAVID,

PEPINIERISTE.

DE LA VIGNE, SA PLANTATION, DE LA TAILLE, EBOURGEONNEMENT, ET SUPPRESSION PENDANT LE COURS DE SA VEGETATION.

PLANTATION.

Dès lors qu'on a quelques pieds à planter, on ouvre un fossé de trois pieds carré, d'une profondeur de deux pieds, ayant soin de mettre la terre de surface dessous mélangée de fumier non consommé, ceci fait, on plante les pieds de vigne, soit avec leurs racines ou en plançons (voyez la fg.1.)

De même, si on plantait en rangée à constituer un vignoble, chaque ligne devrait être défoncée et agir pour la plantation comme ci-haut expliqué : distançant les plants de trois pieds.

La vigne se multiplie de bouture, ou sarments de la dernière pousse, bois de deux ans, ces sarments à planter sont d'une longueur indéterminé, le plançon est mis en terre tout en entier, sauf le dernier œil du plant hors terre, recouvert légèrement (Voy. f. 1.) Les plants ordinairement se mettent à fruit après trois années de leurs plantations. Rien à retrancher pendant la végétation annuelle à la seconde année, au printemps,[à la taille,] on rabat la tige sur le bourgeon le plus rapproché du talon. f.2.

Les vignes sont multipliées par marcottes qui se font de couchages au printemps, ces marcottes, déjà bien enracinées à l'automne suivante, sont séparées. Ces marcottes se font également dans un panier ou des pots ; alors elles peuvent être enlevées et mise en place sans déranger la racines, on économise ainsi les 2 à 3 années que perdent avant de donner fruit, celles qui sont transplantées à racines nues, la f. 2, dont on a eu soin à la seconde année à la taille, de coucher une branche en terre ou en un pot indiqué par le chiffre 5 et la f. 2.

TAILLE DE LA VIGNE.

Pour produire, la vigne a besoin d'être sans cesse rapprochée, il faut la taillée avant que les boures ou bourgeons s'entr'ouvrent pour éviter une déperdition de sève inutile on a remarqué que la taille hâte la végétation, il faut veiller avec intérêt à ne pas provoquer leur développement prématuré, retardez plutôt la taille autant que le permet le mouvement naturel de la sève.

La coupe doit être moins rapprochée de l'œil qu'aux autres arbres fruitiers, il ne faut pas perdre de vue que la vigne ne produit du fruit que sur du bois de l'année, la taille a donc pour but d'en obtenir chaque année, les branches à fruit de la vigne portant le nom de courson, lorsqu'on taille pour la première fois un sarment sur deux yeux, ceux-ci développent chacun un bourgeon capable de donner du fruit. L'année suivante on rabat sur le bourgeon le plus rapproché du talon, tout ce qui lui est supérieur sur vigne à plein champs. On peut suivant les cas, laisser deux bourgeons sur un courson lorsque ces vignes sont en échelas, ces coursons ou branche à fruits doivent être espacées regulièrement sur les bras ou cordons [f. 6] ils sont à chaque taille rapprochés sur le bourgeon le plus inférieur f. 3 lettre eeee.

Pour concentrer la sève, empêcher leur allongement excessif et enfin pour que les productions de l'année puissent être palissés dans l'espace qui sépare les cordons.

DE L'EBOURGEONNEMENT.

L'ébourgeonnement ou suppression des pousses, bourgeons inutiles ou mal placés, joue un rôle dans la conduite de la vigne, on ne le pratique que quand la grappe est visible, mais toujours avant la floraison on supprime les bourgeons faibles, doubles et quelques-uns de ceux qui portent des grappes, lorsque la vigne en est trop chargée, tous les bourgeons à supprimer doivent être coupés sur leur talon. On retranche aussi toutes les vrilles qui surmontent les bourgeons conservés et qui consomment, à leur détriment une sève qui leur est nécessaire, Cette opération qui se fait à plusieurs reprise, est exécuté par le pincement qui est préférable, plutôt que d'être coupé [f. 4] lettre cc.

Il résulte de ce qui précède qu'il n'y a dans la vigne qu'une production unique pour le bois et le fruit, et qu'il n'y a pas à étudier comme dans les arbres fruitiers, les caractères des yeux et ceux des boutons. Enfin, la vigne peut se prêter à toutes les dispositions que le goût et l'intelligence peuvent imaginer, pourvu qu'on se conforme aux principes précédemment établis, et qu'on sache faire une judicieuse application de l'ébourgeonnement, suppression de toutes pousses inutiles et du pincement.

La vigne pendant le cours annuel de sa végétation à chaque printemps, la biner, enlever

les racines d'herbe et tous les trois ans, à la même époque, la déchausser près des racines, y mettre du fumier et la rechausser immédiatement.

DESCRIPTIONS DES FIGURES CI-DESSOUS.

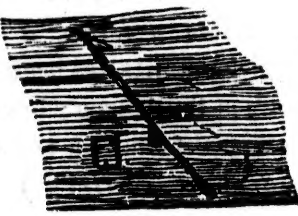
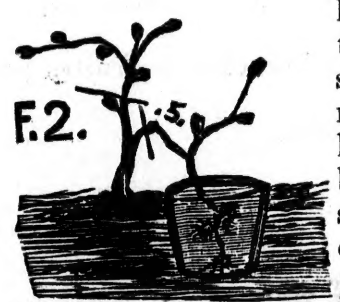
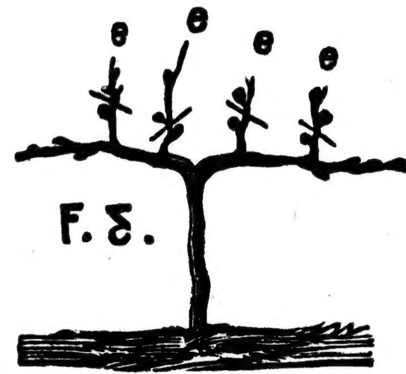


Fig. 1

Plançons ou Sarments plantés.



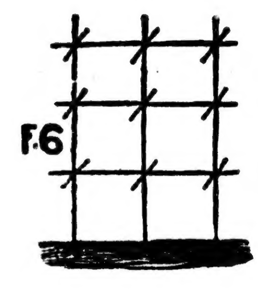
L'année suivante de la plantation au printemps, on rabat la tige sur le bourgeon le plus rapproché du talon *f.* 2 le chiffre **5** représente la branche non taillée à la seconde année de la *f.* 1, en couchage en terre, ou panier, à multiplier en marcotte. En automne, on coupe la branche couchée de la tige mère, au point indiqué par le chiffre 5.



Coursons ou branches à fruits lettre *(e)* taillées à deux yeux annuellement au printemps ou en automne.



Suppressions des pousses bourgeons et vrilles *(lettre a)* pincements des branches fruitières ; leur laissant deux à trois grappes. *(lettre c.)*



Echelas, bras ou cordons sur lesquels doivent être espacés, liés, les branches à fruits, pour les soutenir.



ran-

ttre

eux

nent

n en

des
ns et
a)
oran-
leur
trois
c.)

sur

acés,

pour